MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

ESPAÑOL

ÍNDICE

Lea detenidamente 52
Cómo utilizar este manual 52
Advertencias generales 32
Presentación 54
1. Advertencias para el instalador 55
   1.1 Alimentación 55
   1.2 Materiales que se deben utilizar 55
   1.3 Conexiones hidráulicas 55
   1.4 Informe de instalación 55
   1.5 Mantenimiento y reparación 55
2. Descripción general 56
3. Preparación de la máquina 58
4. Encendido de la máquina 58
5. Preparación del café 59
   5.1 Moledura y dosificación 59
   5.2 Preparación del café 59
6. Cambio del agua 59
7. Uso de la máquina 60
   7.1 Versión AEP 60
   7.2 Versión SAE 60
8. Preparación de bebidas calientes 61
   8.1 Suministro de agua caliente 61
   8.2 Suministro de vapor 62
9. Calienta-tazas 62
10. Accesorios 63
   10.1 Capuchinador 63
   10.2 Lanza para montar leche 63
11. Suavizador 64
12. Comprobaciones y mantenimiento 65
13. Consejos para obtener un buen café 65
14. Limpieza 66
15. Mal funcionamiento y remedios correspondientesi 68
16. Lista de riesgos 70

Lea detenidamente

en su totalidad este manual antes de usar el producto.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadores que aseguran calidad y fiabilidad duraderas.

Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas de haber escogido nuestro producto. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a los posibles problemas.

Conserve con cuidado este manual en un sitio protegido. En caso de extravío, se puede solicitar otro ejemplar al fabricante.

QUE DISFRUTE DEL MANUAL... Y DEL CAFÉ

Cómo utilizar este manual

El fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la puesta a la venta del producto.

Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela a que proponga mejoras tanto para el producto como para el manual.

Advertencias generales

- Después de retirar el embalaje, compruebe el buen estado del aparato. En caso de duda, no lo utilice: diríjase directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que pueden representar un peligro. Se recomienda conservar el embalaje hasta que expire la garantía.
- Antes de usar la máquina, compruebe que la tensión de la red coincida con las indicaciones que se muestran en la placa de datos de la máquina.
- La instalación debe ser realizada por personal cualificado y preparado en conformidad con las normas de seguridad vigentes. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de puesta a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos). Es importante hacer comprobar estos requisitos y, en caso de duda, solicitar una revisión exhaustiva de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños ocasionados por una instalación eléctrica inadecuada.
- Durante la instalación del aparato es necesario encargar a personal cualificado el montaje de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una apertura de contactos igual o superior a 3 mm.
- Se desaconseja utilizar prolongadores o adaptadores eléctricos con tomas múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilice solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores que se ajusten a las normas de seguridad vigentes. No supere nunca el valor de potencia indicado en kW en el adaptador simple y en los prolongadores, o el de potencia máxima indicado en el adaptador.
- Esta máquina de café expreso está destinada a la preparación de bebidas calientes como café, té o leche caliente. Debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido fabricada. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños ocasionados por un uso incorrecto e irracional.

- Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta de seguridad:
  - no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
  - no use el aparato con los pies descalzos;
  - no utilice prolongadores en lugares destinados a la ducha o al baño;
  - no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la toma de corriente;
  - no deje el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
  - no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.
- Asegúrese de que la máquina se utilice en un local lo suficientemente iluminado, aireado e higiénico.
- Deben dejarse libres los espacios de acceso a la máquina y al interruptor general, para que el usuario pueda intervenir sin obstáculos y para poder abandonar inmediatamente la zona en caso necesario.
- Para la limpieza no utilice chorros de agua contra la máquina. Las operaciones de limpieza diaria deben ser efectuadas según las indicaciones de este manual.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- Para su limpieza cotidiana, aténgase estrictamente a lo indicado en el presente manual.
- En caso de avería o de funcionamiento defectuoso, apague el aparato y no intente efectuar ninguna operación de reparación. Llame a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación debe ser efectuada solamente por el fabricante o por un centro de asistencia técnica autorizado, empleando repuestos originales exclusivamente. El incumplimiento de esta norma compromete la seguridad del aparato y anula la garantía.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con personal cualificado.
- Dentro del equipo hay una pila de botón de litio para evitar la pérdida de los datos de programación.
- Si se decide dejar de usar el aparato, es aconsejable encargar a personal cualificado de desconectarlo de la red eléctrica y de vaciarlo.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante y encargar a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y el control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponga las manos o cualquier otra parte del cuerpo a los pitones de suministro de café o en la dirección de los terminales de suministro de vapor y de agua caliente. El vapor y el agua que salen de los tubos pueden provocar quemaduras.
- Durante el funcionamiento de la máquina las lanzas del vapor y del agua están muy calientes, por lo que han de ser manejadas con cuidado y sólo en los puntos previstos.
- Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie calienta-tazas adecuada, sólo después de haberlas secado minuciosamente.
- Sobre la superficie calienta-tazas se debe colocar la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diferente se considerará incorrecto.
- El aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de supervisarlas o instruirlas en el uso del aparato.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La máquina para café se debe utilizar a una temperatura ambiente de entre 5 °C y 40 °C.
- La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.

GARANTÍA
De 15 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

Presentación

Este producto ha sido fabricado conforme a los requisitos establecidos para las máquinas agroalimentarias, tal y como se indica en el punto 2.1 de la Directiva CEE 2006/42/CE.

La máquina de café expreso está destinada únicamente a uso profesional. Ha sido diseñada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc.

Si el modelo dispone de dos o más grupos, puede ser utilizado por dos o más personas simultáneamente. Esta característica y el hecho de que la máquina es capaz de suministrar bebidas ininterrumpidamente garantizan un uso intensivo de ella.

A continuación se dan las instrucciones para el correcto uso de la máquina.

i

El usuario debe contar con una formación suficiente para poder utilizar correctamente la máquina. No se deben realizar intervenciones en ella que puedan alterar o modificar su funcionamiento.
CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.

1. Advertencias para el instalador

1.1 Alimentación

La alimentación hidráulica del aparato debe realizarse con agua apta para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El propietario / gestor de la instalación debe confirmar al instalador que el agua cumple los requisitos indicados.

1.2 Materiales que se deben utilizar

Durante la instalación del aparato se deben utilizar los componentes y los materiales incluidos con el aparato. Si fuese necesario utilizar otros componentes, el instalador deberá comprobar que sean aptos para ser empleados en contacto con el agua para consumo humano.

1.3 Conexiones hidráulicas

El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación.

1.4 Informe de instalación

Al concluir la instalación, el aparato debe ser activado y puesto en condiciones nominales de funcionamiento, dejándolo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento".

Después debe apagarse el aparato y vaciar completamente el agua introducida en todo el circuito hidráulico, para eliminar las posibles impurezas iniciales.

A continuación es necesario volver a cargar el aparato y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento. Una vez alcanzado el estado de "listo para el funcionamiento" deben realizarse los siguientes suministros:

- Realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café. Si hay varios puntos de suministro asignados al mismo intercambiador/caldera de café, divida este volumen en función de su número;
- Vacíe todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera (3 litros para 1GR, 6 litros para 2GR, 8 litros para 3GR, 11 litros para 4GR) realizando un suministro continuo mediante la lanza prevista. Si hay varios puntos de suministro, divida este volumen en función de su número;
- Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por cada punto de suministro de vapor.

i

Al finalizar la instalación de la máquina, el instalador deberá cubrir la "Ficha de instalación" que acompaña a la máquina.
En dicho formulario se deben confirmar las condiciones previstas por las normas de higiene y seguridad vigentes en el lugar de instalación y, en su caso, se deben incluir notas relacionadas con las modificaciones o intervenciones necesarias para el correcto funcionamiento del equipo.
Las copias cubiertas de la Ficha de instalación deben ser conservadas por el usuario y por el instalador durante toda la vida útil de la máquina.
En caso de retirada de la máquina, el instalador deberá retirar la Ficha de instalación del usuario.

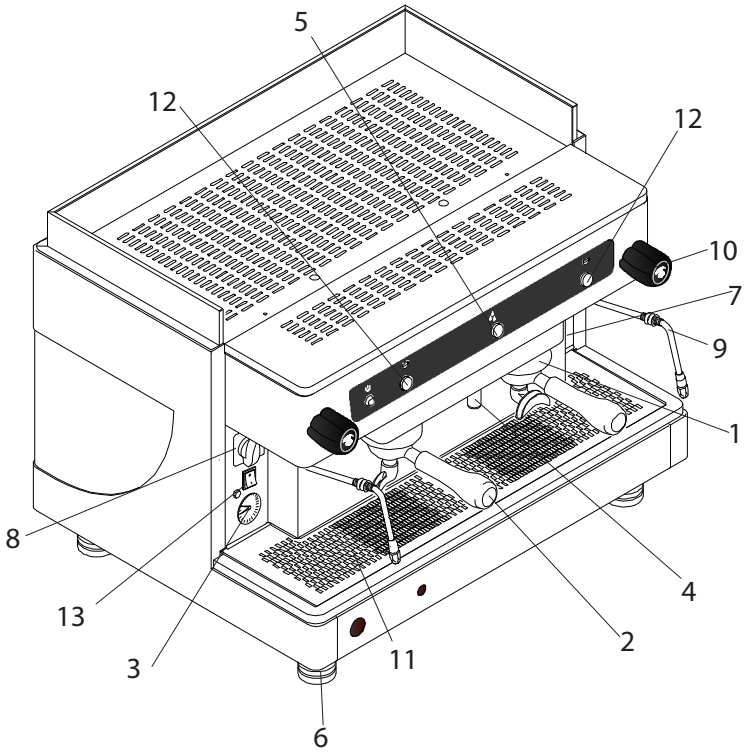
1.5 Mantenimiento y reparación

Tras una operación de mantenimiento y/o reparación, los componentes utilizados deben garantizar que se mantengan los requisitos de higiene y seguridad previstos inicialmente para el aparato. Esto solo es posible si se utilizan repuestos originales.

Tras una operación de reparación o sustitución de componentes que afecte a piezas en contacto con agua y alimentos, debe realizarse el proceso de lavado como si se tratase de la primera instalación.

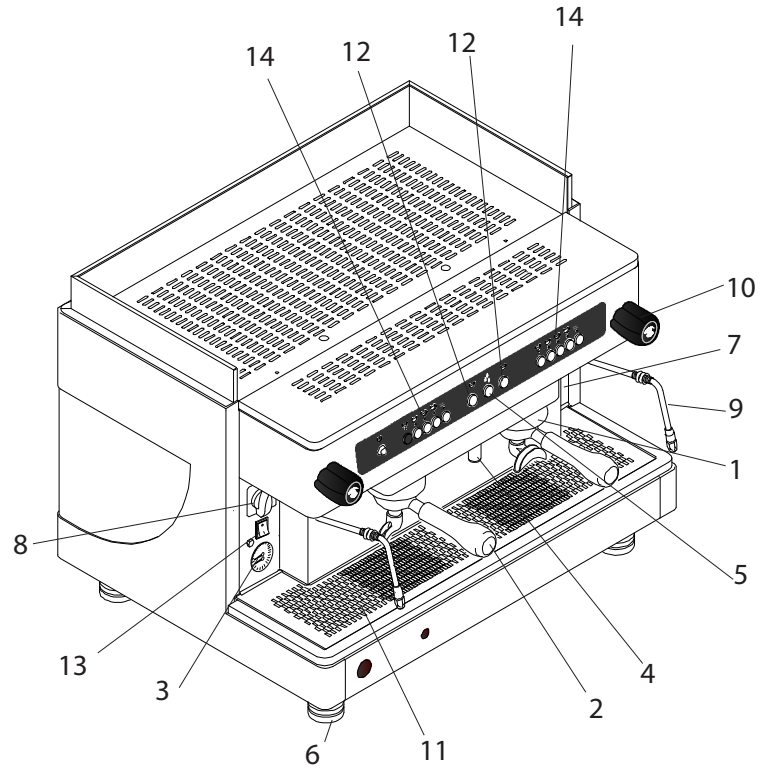
2. Descripción general

AEP

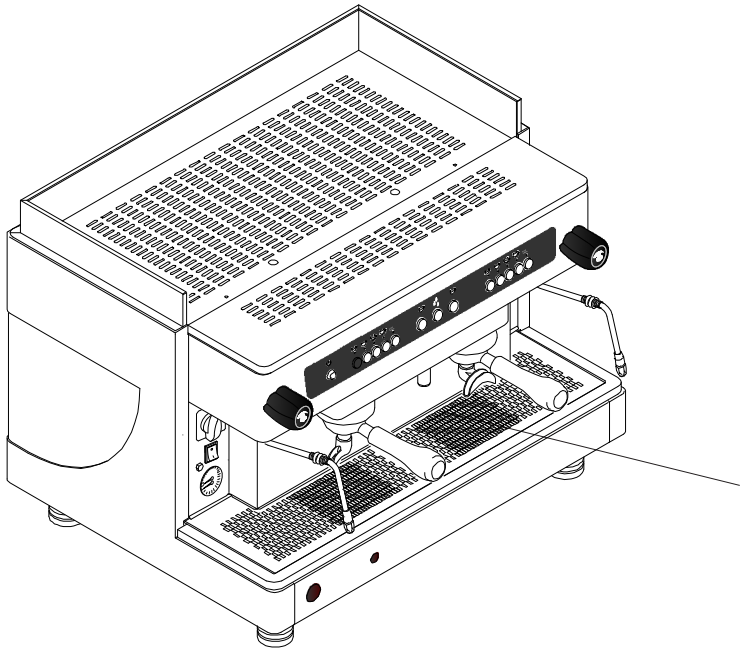


1. Grupo de erogación
2. Porta filtro
3. Manómetro pres. caldera y bomba
4. Salida agua caliente
5. Botón salida agua caliente
6. Pies regulables
7. Nivel óptico caldera (*)
8. Interruptor encendido máquina
9. Lanza vapor
10. Botón calientatazas
11. Plano apoyo tazas
12. Botón de erogación manual
13. Interruptor calienta-tazas
14. Botonera erogación volumétrica

SAE



(*) En algunas versiones el nivel óptico es sustituido por un piloto verde.



La placa de datos de la máquina está fijada a la base del armazón bajo la bandeja de desagüe. Los datos del equipo pueden consultarse también en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.

DATOS TÉCNICOS

VERSIÓN		1 GRUPO	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Tensión de alimentación	V	120-230	120-230	120-230
Potencia absorbida	W	2.300	3.700	5.300
Capacidad caldera	L / gal UK	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Calibración válvula seguridad	bar/psi	1.9 / 27.6		
Presión ejercicio caldera	bar/psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Presión agua de alimentac.	bar/psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)		
Presión de suministro del café	bar/psi	8-9 / 116-130.5		
Condiciones de funcionamiento	°C - °F	5-40 / 41-104		

3. Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado. El instalador debe seguir estrictamente las indicaciones dadas en el cap. 1 "Advertencias para el instalador".

i El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Activación de la máquina

Antes de encender la máquina, asegúrese de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico (**1**).

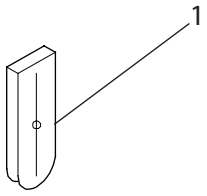
En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia.
Siga estas instrucciones:

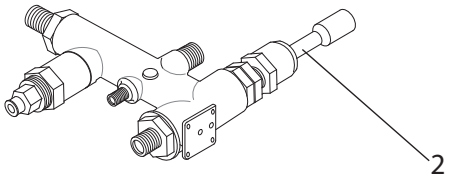
Proceda de la siguiente:

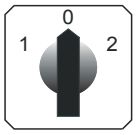
- Abra la llave de la red de agua y del suavizador.

rellenar con agua (**2**) en la caldera hasta que la restauración del nivel óptimo

- Gire el interruptor hasta la posición "**1**" (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático d e la caldera y de los servicios de la máquina) y espere a que se cargue automáticamente el agua en la caldera.
- Gire el interruptor hasta la posición "**2**" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y espere a que la máquina se caliente completamente.







i

- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula anti-depresión liberará vapor durante algunos segundos hasta cerrarse;
- antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros en vacío con los porta-filtros enganchados para permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro;
- antes de utilizar la máquina, efectúe el suministro de algunos cafés para probar el grado del moledura y para comprobar la presión de funcionamiento de la máquina.

5. Preparación del café

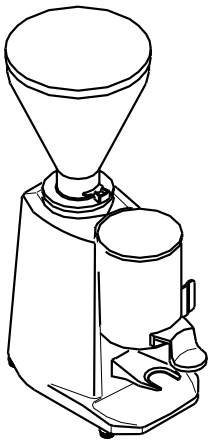
5.1 Moledura y dosificación

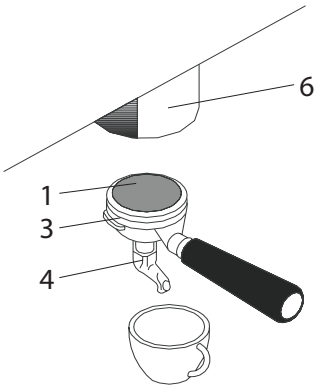
Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que moler el café para utilizar diariamente. La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor.
- no muela nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser posible, ese mismo día.
- No compre, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.

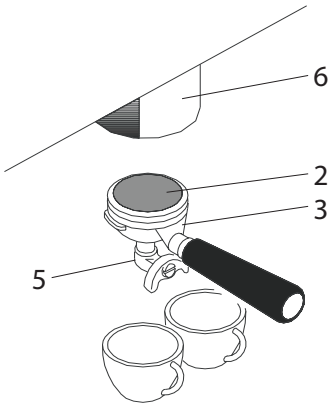
5.2 Preparación del café

- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos) y comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez;
- por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- siga las indicaciones facilitadas por el fabricante del molinillo dosificador.





1. Filtro para una tacita
2. Filtro para dos tacitas
3. Portafiltro
4. Erogador para una tacita
5. Erogador para dos tacitas
6. Grupo de erogación

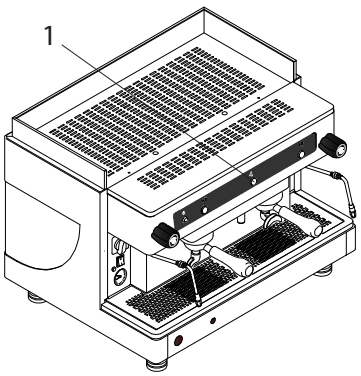


6. Cambio del agua

Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario cambiar el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina utilizando los puntos de suministro previstos, según las instrucciones del apart. 1.4 "Informe de instalación".

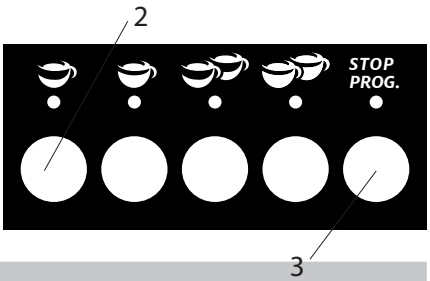
7. Uso de la máquina

7.1 Versión AEP



- llenar el filtro con la dosis de café molido y prensarlo con el prensador.
- enganchar el portafiltro en el grupo de erogación.
- eprimir el botón de erogación deseado (1). Se conseguirá la erogación, que se podrá interrumpir mediante el mismo botón al alcanzar la cantidad deseada de café en la taza.

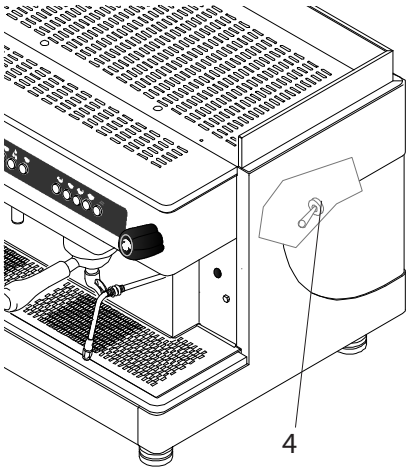
7.2 Versión SAE



- llenar el filtro con la dosis de café molido y prensarlo con el prensador.
- enganchar el portafiltro en el grupo de erogación.
- oprimir una de las teclas de las dosis (2). Presionar STOP (3) o la misma tecla si se quiere detener la erogación con antelación. En caso di mal funcionamiento o bloqueo de la botonera utilizar el botón auxiliar (1).

i Cada vez que se pulsa un botón el piloto correspondiente se enciende hasta que se termine la operación. En caso de que uno o más pilotos estén centelleantes, dirigirse al personal cualificado.

Programación



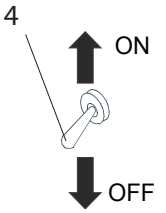
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e La programación de cada dosis se debe efectuar con café molido y no con posos anteriormente utilizados.

Programando primero la botonera de la derecha, se programan automáticamente las otras. En todo caso se aconseja programar autónomamente las botoneras, empezando siempre con la botonera de la derecha.

El botón que habilita la programación de las dosis se encuentra en el frente de la carcasa, hacia el usuario.

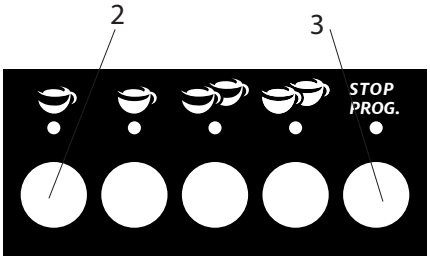
Actuar como está indicado a continuación:

- Colocar en la Pos. ON el botón (4). Cuidar que no se toque el vaporizador que podría estar caliente.
- Realizar la programación según lo detallado en el párrafo siguiente.
- Desactivar el botón (4).



Para la programación realizar estas operaciones:

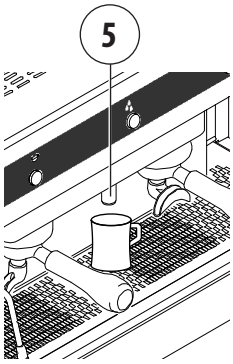
- Presionar la tecla Progr (3) durante 5 seg. como mínimo (se encienden todos los pilotos de la botonera).
- Oprimir una de las teclas de las dosis (2): el café empezará a salir.
- Para confirmar la dosis, pulsar la tecla de las dosis seleccionada o bien la tecla Progr (3).
- Repetir esta operación para las demás dosis de café.



i El sistema sale automáticamente de la condición de programación unos 5 segundos después de la última operación.

8. Preparación de bebidas calientes

8.1 Suministro de agua caliente

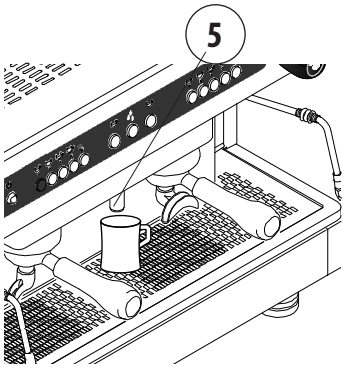


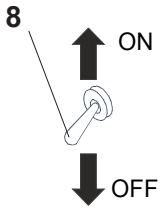
Versión AEP

- coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente **(5)**;
- pulse el botón de suministro de agua caliente ( );
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de agua caliente.

Versión SAE

Programación





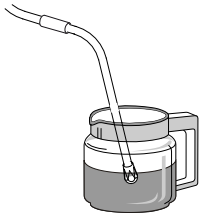
- Ponga la llave de programación (**8**) en **ON**;
- coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente **(5)**;
- Pulse el botón **STOP/PROG.** ( ) de la botonera hasta que no se encienden todos los led de las teclas dosis;
- pulse el botón de suministro de agua caliente ( );
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirme pulsando de nuevo el botón de suministro de agua caliente ( );
- cuando acabe la programación, pulse el botón **STOP/PROG**. ( ) para salir de la fase de programación y girar la llave de programación (**8**) en posición de **OFF**.

Suministro

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente **(5)**;
- pulse el botón de agua caliente ( ): espere a que se realice el suministro de agua;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, pulse de nuevo el botón de suministro de agua caliente ( ) o pulse el botón **STOP/PROG.** ( ).

i No toque la lanza de agua caliente: el contacto con la lanza o con el agua caliente puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.

8.2 Erogazione vapore



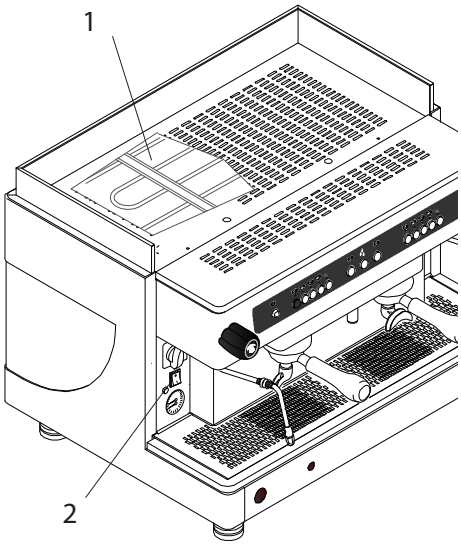
- immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto: la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per bloccare l'erogazione ruotare in senso orario la manopola del rubinetto .

El uso del punto de suministro de vapor (lanza de vapor) debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla.
No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.

Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista : el contacto con la lanza o con el vapor puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.

9. Calienta-tazas (en su caso)



El dispositivo calienta-tazas tiene la función de calentar las tazas antes de su uso.

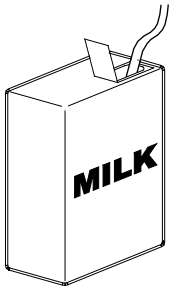
- pose las tazas en la superficie superior (**1**) de la máquina de café;
- active la resistencia eléctrica mediante el interruptor (**2**).

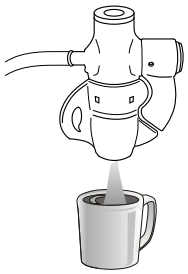
Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre lo calienta-tazas **(1)**, lo que impediría la circulación de aire normal.

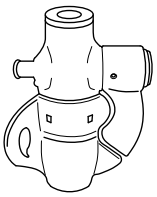
10. Accesorios

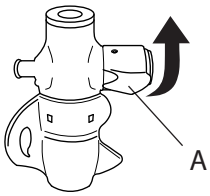
10.1 Capuchinador

- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- gire la llave del vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.









posición Capuchino

posición Leche caliente

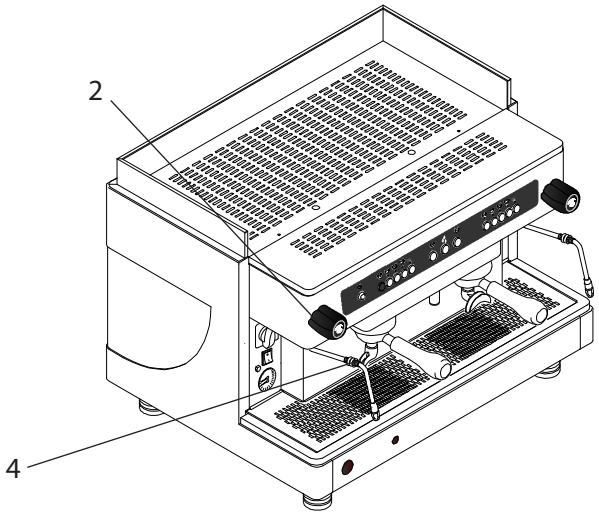
i

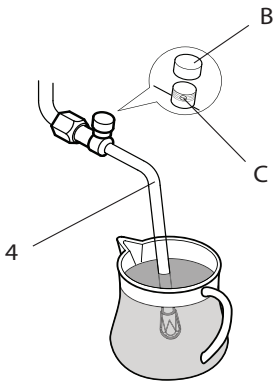
Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta **(A)**. Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café.
Se debe tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el cap. "***Limpieza***".

ESPAÑOL

10.2 Lanza para montar leche

- Introduzca la lanza **(4)** en la leche de tal forma que quede cubierto completamente el pulverizador;
- gire la llave de vapor **(2)** en sentido contrario al de las agujas del reloj;
- espere al espumado de la leche y a que ésta se caliente;
- cuando se alcance la temperatura y el espumado deseados, gire la llave de vapor **(2)** en el sentido de las agujas del reloj;
- Para modificar el espumado de la leche, desenrosque la tapa **(B)** del regulador y, usando un destornillador, modifique la posición del tornillo **(C)**. Para aumentar el espumado, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj; para reducirlo, gire en el sentido de las agujas del reloj.





i

Para mantener siempre en perfecta eficiencia la lanza para montar leche, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso.
Mantenga siempre limpios los terminales de la lanza mediante un paño humedecido con agua templada.
Preste mucha atención durante el uso de la lanza para montar leche, ya que existen peligros derivados del la presencia de vapor a alta temperatura.

11. Suavizador

En el agua de la red hay sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

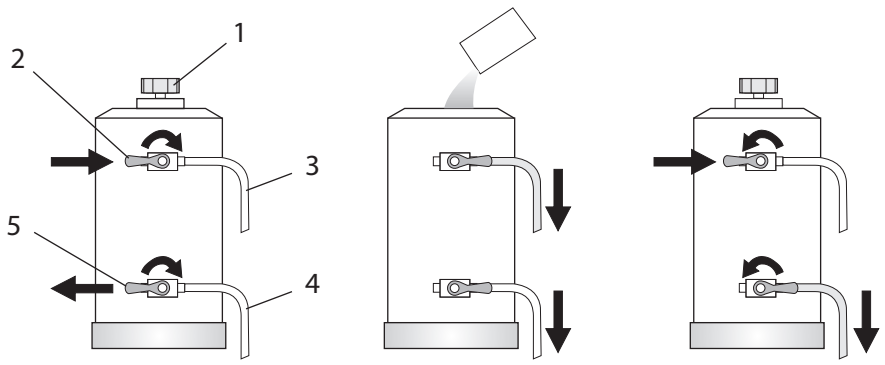
El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos.

La regeneración se debe efectuar regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es especialmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Siga estas instrucciones:

- desplace las palancas **(2)** y **(5)** de izquierda a derecha;
- quite la tapa desenroscando el pomo **(1)**;
- haga salir el agua del tubo **(3)** lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (véase el cuadro);
- Limpie de posibles residuos de sal o resina la junta situada en la tapa;
- vuelva a colocar la tapa enroscando el pomo **(1)** firmemente y desplace la palanca **(2)** de derecha a izquierda;
- deje que salga el agua salada del tubo **(4)** hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mueva la palanca **(5)** de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg

i La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que se ha descuidado la regeneración.

Para mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, por tanto, la máquina, es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.

El cuadro de al lado presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- f°: grado francés
- D°: grado alemán = 1,8 °f
- mg CaCO3

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración del suavizador, consulte el manual de instrucciones correspondiente.

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza					
f°	30°	40°	60°	80°	sal
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO3	30	40	60	80	
8 litros	1.000 litros	900 litros	700 litros	500 litros	1,0 kg
12 litros	1.500 litros	1.350 litros	1.050 litros	750 litros	1,5 kg
16 litros	2.100 litros	1.800 litros	1.400 litros	1.000 litros	2,0 kg

12. Comprobaciones y mantenimiento

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se recomienda solicitar al Servicio de Asistencia una revisión general de la máquina por lo menos una vez al año.

Intervención	Semanal	Mensual
MANÓMETRO Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 1,4 bar.	X	
MANÓMETRO Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.		X
FILTROS y PORTAFILTROS Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza.		X
MOLINILLO DOSIFICADOR Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y compruebe el grado de moledura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda cambiar las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de las muelas cónicas.		X
SUAVIZADOR La formación de cal en el circuito hidráulico de la máquina indica que se ha descuidado la regeneración. En aquellos lugares en los que el agua sea muy dura, será necesario realizar la regeneración a intervalos más cortos, al igual que en caso de altos consumos de agua caliente para té o demás.		X

i En caso de que no se encuentre una solución para el fallo de funcionamiento, apague la máquina y solicite la ayuda de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.

i Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por los técnicos especializados para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.

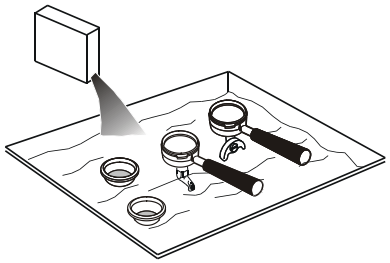
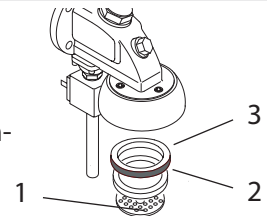
13. Consejos para obtener un buen café

- Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.
- evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.
- si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.
- se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano; no muela grandes volúmenes de café: prepare la cantidad contenida en el dosificador y utilícela, si es posible, el mismo día; no compre café molido, ya que éste caduca rápidamente.
- tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectúe algunos suministros en vacío.
- efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

14. Limpieza

Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carcasa. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Antes de limpiar la máquina es indispensable apagarla y esperar a que se enfríe.

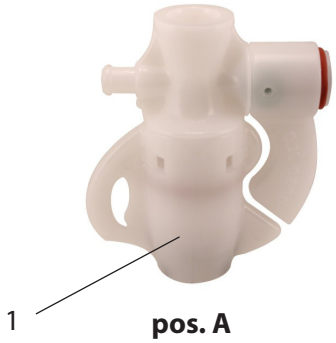
Limpieza	Diaria	Semanal
FILTROS y PORTAFILTROS Es necesario limpiar a diario los filtros y sus porta-filtros con agua caliente. Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café. Se recomienda añadir al agua un detergente adecuado y luego aclarar el conjunto con agua. Si no se realiza la limpieza diaria de los portafiltros se perjudica la calidad del café suministrado y el correcto funcionamiento del portafiltro. 	X	
CARCASA Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa.	X	
LANZA DE VAPOR Realice la limpieza de las lanzas de vapor mediante un breve suministro en vacío tras cada uso y limpie la lanza con un paño empapado en agua templada.	X	
GRUPO DE SUMINISTRO Efectúe el lavado de los grupos de la manera indicada aquí: 1. utilice el portafiltro ciego; 2. vierta el detergente (ver recambios) en el filtro ciego y enganche el portafiltro; 3. efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia; 4. quite el porta-filtro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente.	X	
DUCHA Y PORTA-DUCHA Limpie la ducha **(2)** y el porta-ducha **(3)** en agua caliente. Para ello hay que aflojar el tornillo (**1**) y quitar los dos componentes del grupo de suministro. 		X
LANZA DE VAPOR Compruebe los terminales y límpielos introduciendo en los orificios de salida una pequeña aguja.		X
MOLINILLO DOSIFICADOR Limpie cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño empapado en agua templada y seque.		X

- Para las operaciones de limpieza, use siempre paños perfectamente limpios e higienizados.
- Para garantizar un correcto funcionamiento y una correcta higiene del distribuidor de bebidas calientes, es necesario adoptar modalidades de limpieza y productos aptos para tal fin.
- No sumerja la máquina en agua.
- No utilice nunca detergentes alcalinos, disolventes alcohol o sustancias agresivas.
- La eliminación de las incrustaciones del equipo debe ser realizada por técnicos especializados desmontando los componentes que presenten incrustaciones, para no poner en circulación residuos de desincrustación. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para tal fin y no deben atacar los materiales de los circuitos hidráulicos.

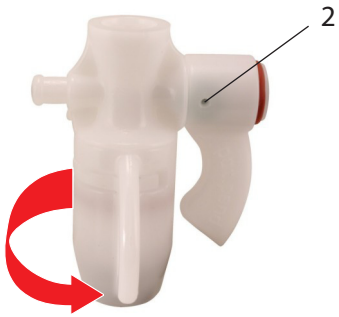
Capuchinador

Se tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

1. realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectuando un suministro durante unos segundos;
2. gire 90° el cuerpo giratorio (**1**) hasta la **pos. B** (cierre del conducto de salida de leche);
3. manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
4. espere aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
5. cierre el vapor y devuelva el cuerpo giratorio a la **pos. A**;
6. en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (**2**), libérelo delicadamente con una aguja.



pos. A



pos. B

Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador después de cada uso, para evitar anomalías de funcionamiento y garantizar un alto grado de higiene del sistema.
No desenrosque el capuchinador del tubo de vapor.

15. Mal funcionamiento y remedios correspondientes

Problema	Causa	Remedio
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada	Encienda la máquina
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada	Abra la llave de la red hidráulica
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SALE VAPOR DE LAS LANZAS DE VAPOR	1) El pulverizador de la lanza está obstruido 2) La máquina está apagada	1) Limpie el pulverizador de la lanza de vapor 2) Encienda la máquina
SALE VAPOR MEZCLADO CON AGUA DE LAS LANZAS DE VAPOR	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	La llave de la red hidráulica está cerrada	Abra la llave de la red hidráulica
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	1) La bandeja no se desagua 2) El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua	1) Compruebe el desagüe de aguas residuales 2) Compruebe y restablezca la conexión del tubo de desagüe a la cubeta
CAFÉ CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso	Ajuste el grado de moledura del café
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café se ha molido demasiado fino	Ajuste el grado de moledura del café
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	1) Grupo de suministro sucio 2) El grupo de suministro está demasiado frío 3) El café se ha molido demasiado fino 4) El café utilizado es demasiado viejo	1) Lave el grupo con el filtro ciego 2) Espere a que el grupo se caliente completamente 3) Ajuste el grado de moledura del café 4) Sustituya el café por el fresco
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	Avería en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	1) El porta-filtro está sucio 2) Los orificios del filtro están desgastados 3) El grado de moledura del café no es adecuado	1) Limpie el porta-filtro 2) Sustituya el filtro 3) Ajuste el grado de moledura adecuadamente

Problema	Causa	Remedio
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	1) El café se ha molido demasiado grueso 2) El borde del filtro está dañado	1) Ajuste el grado de moledura del café 2) Sustituya el filtro
para SAE LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN para AEP: EL LED FRONTAL PARPADEA	Después de pocos minutos el llenado automático del agua se bloquea 1) Ha intervenido el dispositivo Time-out 2) Falta agua en la red	1) Apague y vuelva a encender la máquina 2) Abra la llave de la red hidráulica
SUMINISTRO DE CAFÉ NO CONFORME NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ EL LED DEL BOTÓN DE DOSIS PARPADEA	El café se ha molido demasiado fino	Ajuste el grado de moledura del café
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON EL BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA PIERDE ACQUA	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.

i En caso de que no se encuentre una solución para el fallo de funcionamiento, apague la máquina y solicite la ayuda de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.

16. Lista de riesgos

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales estará expuesto el usuario si no cumple las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente.
De lo contrario, el aparato puede constituir una fuente de peligrosas descargas eléctricas, ya que no podrá descargar a tierra las posibles pérdidas de electricidad.

No utilice agua corriente para el lavado.
La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilice nunca chorros de agua para lavar ninguna de las partes del aparato.

Tenga cuidado con las lanzas de vapor y agua caliente.
Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se recalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Maneje con cuidado estas partes. No dirija nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente al cuerpo.

No realice intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.
Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de la conexión a red. No retire nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

No efectúe ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.
Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera mientras todavía haya agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando la llave de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apague la máquina y abra todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vacíe la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de esta.
Si lo indicado arriba no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas con palanca
No baje nunca la palanca sin que haya café en el filtro, o sin el portafiltro montado en el grupo: el retorno repentino de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo y lesiones a las personas.

Máquinas de gas
Compruebe periódicamente si hay pérdidas de gas en la instalación aplicando una solución jabonosa a los conductos. Por motivos de seguridad, cierre la instalación de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local).

Uso del equipo
Esta máquina para café expreso es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto y por lo tanto peligroso. No permita su uso por parte de niños o personas discapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, animales o cosas.

No intervenga nunca en el sistema electrónico cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Desactive completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación..

Cod. 02000345 - Rev. 00 - 10/2013